GERMANY



Comfort Stabmixer MX 21

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 6
Mode d´emploi 10
Gebruiksaanwijzing 14
Istruzioni per l'uso 18

www.steba.com

Allgemein

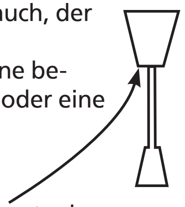
Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Anschluß

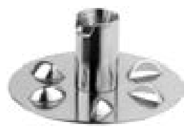
Nur an die auf dem Typenschild angegebenene Wechsel-Spannung anschließen.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Den Stecker niemals mit nassen Händen anfassen.
- Kabel vor Benutzung vollständig abwickeln.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- ⚠ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung zustande kommt.
- Um Gefahren zu vermeiden, sind Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch unseren Kundendienst oder eine Fachfirma auszuführen.
- Das Gerät ist bis Unterkante Griff wasserdicht.
  Beachten Sie aber folgende Anweisungen:



- Tauchen Sie das Gerät nie weiter in Flüssigkeit ein, als bis zur Unterkante des oberen Kegels. Sollte dies trozdem einmal versehentlich geschehen, darf das Gerät nicht mehr eingesteckt werden, sondern muss einem Fachmann zur Reparatur übergeben werden.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort in Ihrer Küche auf.
- Ziehen Sie den Stecker wenn Sie an der Schutzhaube oder an den Arbeitsteilen hantieren
- Ziehen Sie den Stecker wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor Sie Arbeitsteile aufstecken oder abnehmen
- Nehmen Sie die rotierenden Teile vom Gerät ab wenn Sie das Gerät außerhalb eines Gefäßes reinigen.
- Das Gerät erst einschalten wenn sich der Stab in einem Krug, einem Topf oder irgendeinem anderen Gefäß befindet.
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt der Messer durch Finger, Haar, Bekleidung, Teigschaber, Messer und andere Werkzeuge, weil dadurch Verletzungen hervorgerufen werden könnten.
- Wenn die Messer beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Die Teile müssen ersetzt werden.
- Wenn Sie mit dem Gerät schwere Arbeiten verrichten, kann das Gehäuse warm werden. Die meisten Arbeiten sind allerdings in Sekundenschnelle erledigt. Wenn aber das Gehäuse mehr als handwarm wird, lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör und Ersatzteile, ansonsten übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für Beschädigungen oder Verletzungen. Bevor Sie den Chopper benutzen, vergewissern Sie sich, dass sich keine fremden Objekte in der Mahlschale befinden.
- Den Chopper nur mit geschlossenem Deckel verwenden.
- Das Gerät max. 2 Minuten laufen lassen. Danach mind. 5 Minuten abkühlen lassen.
- Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z. B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen Unterlage betreiben.

				
Zerkleinern frisches Obst, Gemüse, Rohkost Müsli, Zwiebeln angefrohrenes Obst. Achtung, kein Steinobst! **Mixen** Suppen, Saucen, Mixgetränke, Pesto, Eis	**Emulgieren** Mayonaise Mixgetränke **Rühren** leichter Teig Quark **Pürieren** Kartoffelbrei	**Zerkleinern** von gekochtem Fleisch oder roh-em Fisch	**Schlagen** Eiweiß Sahne Saucen Mixgetränke	**Mahlen** Nüsse (bei Nüssen den Chopper nicht zu voll füllen, damit die Messer nicht blockieren) Käse Getreide **Zerkleinern** Knoblauch Kräuter **Pürieren** Fisch

Zusammenbau

Den Mixstab mit dem gewünschten Messer auf das Motorteil stecken und mit einer Drehbewegung festziehen.

Auswechslung der Messer
Achtung, die Messer am Stabmixer und am Chopper sind scharf!
Grundsätzlich das Gerät vom Strom nehmen.
Die Messer senkrecht auf die Welle stecken, sodass der Mitnehmerstift der Welle in die Messeraussparung passt. Zum Abziehen verwendet man den Abziehhebel.
Beim Chopper setzen Sie das Motorteil auf die Achse des Choppers.

Bedienung
Kleine Mengen in kleinen Gefäßen, große Mengen in großen Gefäßen mixen. Schmale, hohe Gefäße sind besser als breite niedrige.
Das Gerät erst einschalten, wenn Sie mit dem Mixerstab im Gefäß sind.
Große Mengen von Suppen, Saucen etc. kann man direkt im Kochtopf zubereiten.
Achtung: Spritzgefahr
Ob im Kochtopf oder im Mixbecher den Mixer immer kreisförmig vom Boden beginnend am Gefäßrand entlang bewegen. Dabei immer wieder das Gerät leicht anheben, dass eine Zirkulation der Lebensmittel entsteht. Bei festeren Lebensmitteln am Anfang den Mixer ohne Druck auf das Lebensmittel einwirken lassen, damit der Motor nicht überlastet wird. Einschaltzeit bei rohem Fleisch ca 30 Sekunden.
Falls wenig Flüssigkeit in dem Gefäß ist sollte man dieses schräg halten, damit nicht zuviel verspritzt.
Beim Schlagen von Schlagsahne oder Mayonaise stellt man für einige Sekunden den Mixerstab auf den Boden des Gefäßes und zieht dann den Mixer schräg nach oben. Das wiederholt man mehrfach bis die erwünschte Konsistenz erreicht ist.
Zur Vermeidung von Spritzern, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf eine niedrige Geschwindigkeit um und drücken die Taste für normale Geschwindigkeit. Nach ca 1 Minute können Sie die Turbotaste drücken um mit maximaler Geschwindigkeit fortzufahren.

Einstellungen: (Umdrehungen/Min = U/m)

Turbo	16.000 U/m	aufschäumen von Suppen
Max	13.000 U/m	Zerkleinern von Fleisch
Min	4.000 U/m	für Sahne

die Zwischenstufen sind ca 2.000 U/m + -
Im Laufe der Zeit werden Sie Ihre Erfahrungswerte sammeln.
Drücken Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder die Turbotaste um das Gerät einzuschalten. Bei Drücken der Normalgeschwindigkeit können Sie diese mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen. Je höher die Geschwindigkeit, desto kürzer ist die Verarbeitungszeit.
Bei der Turbotaste lässt sich die Geschwindigkeit nicht verstellen.

Reinigung:
Drehen Sie den Mixstab vom Motorteil und halten Sie den Mixstab unter heißes Wasser oder geben Sie diesen in den Geschirrspüler. Das Motorteil nicht in Wasser tauchen, sondern feucht abwischen.
Die Messer nur mit dem Abziehhebel abziehen um Verletzung zu vermeiden.
Die Teile vom Chopper sind ebenfalls geschirrspülergeeignet!
Den Gummiring am Chopper entfernen, damit das Gefäss gründlich gereinigt werden kann.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:
Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.
Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung
Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:
- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen
- Sammelbehälter gegeben werden

PS PP PE

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystürol.

Kundenservice:
Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

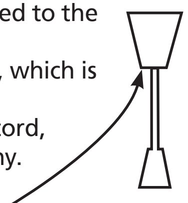
Generally

This appliance is for private use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Plug in:
Only plug in the appliance according to the data shown on the rating label.

Safety information

- Only plug in the appliance according to the data shown on the rating label.
- Never touch the plug with wet hands
- Unwind the power cord before each usage.
- Only use the appliance when the power cord and the appliance does not have any damage. Check before each use!
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Pull the plug out of the socket after each use and in case of a malfunction.
- Do not tear at the power cord. Do not scrub the power cord over sharp edges and do not jam the power cord.
- ⚠ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not immerse the appliance into water.
- The appliance must be used after a malfunction, e.g. after it dropped to the floor or it was damaged in any other way.
- The producer does not take over any responsibility at wrong usage, which is caused by ignoring the instruction manual.
- To avoid any dangers, repairs, e.g. exchange of a damaged power cord, must be done by authorized service people or a specialized company.
- The appliance is watertight up to the lower edge of the handle.



- Never immerse the appliance deeper than the lower edge of the cone in any liquid. If this happens by accident, the appliance must not be used anymore and send to authorized service for repair.
- Keep the appliance at a cool dry place in the kitchen.
- Unplug the appliance if you work at the protection cover or at any working parts.
- Unplug the appliance if the appliance is not used or any working parts are attached to the appliance.
- Remove all rotating parts when you rinse the appliance out of a bowl.
- Only switch the appliance on, when the mixing knife is in a bowl, jar or similar pot.
- Avoid any contact of the knife to finger, hair, clothes, knifes or other tools, because this can cause severe injuries.
- The knife must not be used anymore, when it is damaged. The parts have to be replaced.
- If the appliance is on heavy duty, the housing can get warm. Most work is done in seconds. If the appliance gets more than hand-warm, let it cool down.
- Only use original equipment and spare parts, else the producer takes no responsibility for damages or injuries. Before you use the chopper take care, that no foreign objects are inside the bowl.
- Only use the chopper with the lid closed.
- Run the appliance max 2min. Let it cool down afterwards at least 5min.
- Never place the appliance on or next to hot surfaces (e.g hot plates). Only use the appliance on a stable and flat surface.

				
Chop: fresh fruits, Vegetables, Cereals, Onions, slightly frozen fruits (Attention: no fruits with stone) **Mix:** Soups, Sauces, Drinks, Pesto,Ice	**Emulsions:** Mayonaise, Drinks **Stir:** light dough, Curd cheese **Mash:** Mash potatoes	**Chop:** raw meat	**Beater:** white of egg, Cream, Sauces, Drinks	**Grind:** Nuts (at nuts do not fill the chopper to much, that the blades get not stuck), Cheese, Cereals **Chop:** Garlic, Herbs **Mash:** Fish

Assembly:

The mixer stick, including the intended knife, must be put on the motor set and turned until it fits perfectly.

Exchange of the knives:

Attention! The knifes at the Mixer and at the chopper are very sharp! Danger of cuts! Always unplug the appliance!

Put the knives vertical on the shaft that way that the pin of the shaft fits into the opening of the knife. To remove the knife, only use the remover. At the chopper put the motor part directly on the shaft.

Usage

Mix small quantities in small bowls, large quantities in large bowls. Thin, tall bowls are better than wide low bowls.
Only switch the appliance on when the mixer stick is inside a bowl.
Large amounts of soup, sauce etc can be mixed directly in the pot.
Attention: Danger of splashes
In the pot or a bowl, always move the mixer circular from the bottom at the edge. Always lift the mixer a little to start a circulation of the food. At more solid food do not press the mixer on it to avoid a overheating of the motor. Working time at raw meat 30 sec.
If there is only little liquid inside a bowl, put the bowl in a slight angle to avoid excessive splashes.
When making whipped cream or mayonnaise place the mixer stick at the bottom of the jar and then pull it slowly upwards. This should be repeated several times until the intended consistency is achieved.
To avoid splashes put the speed dial on a lower speed and press the button for normal speed, after ca. 1 minute press “turbo” to go on with max.speed.

Adjustment:

	(rpm= rounds per minute)
Turbo	16.000rpm e.g. creaming of soups
Max	13.000rpm e.g. mincing of meat
Min	4.000rpm for whipped cream

The intermediate steps are +/- 2000rpm
You will get experienced with the different speed over the time.
Press the button for normal speed or the “turbo” button to switch on the appliance. By pressing the normal speed button it is possible to adjust the speed with the speed dial. The higher the speed is, the shorter the time.
When pressing the “Turbo” it is not possible to adjust the speed.

Cleaning:

Turn the mixer stick from the motor part and put the mixing stick under hot water or put it into the dish washer. Do not immerse the motor part in water. Wipe the motor part with a damp cloth. Remove the knives only with the remover tool to avoid any injuries.
All parts of the chopper are dishwasher safe!
Remove the rubber feet of the chopper bowl to make the cleaning easier.

Disposal:

Packaging disposal:
Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Service and Repair:

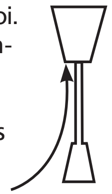
If the appliance must be repaired, plaese get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

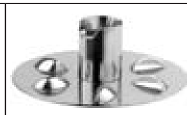
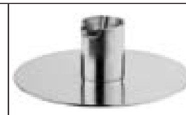
Généralement
Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Raccordement
Ne raccorder que sur la tension alternative indiquée sur la plaque signalétique.

Notices de sécurité
· Raccorder et utiliser l'appareil uniquement selon les indications se trouvant sur la plaque signalétique.
· Ne jamais saisir la prise de courant avec des mains mouillées.
· Dérouler complètement le câble avant utilisation.
· L'utiliser seulement si la conduite d'arrivée et l'appareil ne présentent pas de dommages. Vérifier avant chaque emploi !
· Tenir la conduite d'amenée à bonne distance des pièces chaudes.
· Vous débrancherez le connecteur après chaque utilisation ou en cas de défaut.
· Ne tirez pas fortement sur le câble de connexion au réseau. Ne le frottez pas sur des arêtes vives et ne le coincez pas.
· ⚠ Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
· Les enfants doivent être réglementées, pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
· L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
· Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
· N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défectueux, par ex. après une chute ou s'il a été endommagé de toute autre façon. Le constructeur ne prendra aucune responsabilité en cas de mauvaise utilisation due au non-respect du mode d'emploi.
· Pour éviter tout risque, les réparations sur l'appareil, telles que par ex. remplacer une conduite d'arrivée endommagée, ne seront exécutées que par notre service après-vente ou une société spécialisée.
· L'appareil est étanche à l'eau jusqu'au rebord inférieur de la poignée. Mais veuillez suivre les instructions suivantes :
· Ne plongez jamais l'appareil dans un liquide au dessus du rebord inférieur du cône supérieur. Si cela devait arriver par inadvertance, il ne faudra plus brancher l'appareil, mais le donner à un spécialiste en vue de la réparation. Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec de votre cuisine.



· Débranchez le connecteur quand vous manipulez le capot de protection ou les pièces de travail.
· Débranchez le connecteur quand vous n'utilisez pas l'appareil, avant que vous n'installiez les pièces de travail ou les enleviez.
· Enlevez de l'appareil les pièces rotatives si vous nettoyez l'appareil en dehors d'un récipient.
· Ne mettre l'appareil en marche que lorsque la tige du mixeur se trouve dans une cruche, un pot ou un récipient quelconque.
· Evitez tout contact des couteaux avec les doigts, les cheveux, les vêtements, le racleur de pâte, les lames et autres outils parce qu'ils pourraient provoquer des blessures.
· Si les couteaux sont endommagés, il ne faut plus utiliser l'appareil. Les pièces devront être remplacées.
· Si vous utilisez l'appareil pour de durs travaux, le boîtier peut chauffer. La plupart des travaux sont exécutés rapidement en quelques secondes. Si le boîtier est plus que tiède, laissez l'appareil refroidir.
· Utilisez uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine, sinon, le constructeur ne prendra aucune responsabilité des dommages ou des blessures.
· Avant d'utiliser le chopper, Assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers dans le bol.
· Il faut utiliser le chopper avec le couvercle fermé.
· Faire marcher l'appareil 2 min maxi, et ensuite le laisser refroidir 5 minutes
· Ne posez jamais l'appareil sur une surface chaude, ni à côté (par ex. plaque chauffante), et ne vous en servir que sur une base bien plane et stable

				
Broyer Fruits frais, légumes, crudités müsli, oignons fruits congelés. Attention pas de noyaux! **Mixer** Soupes, sauces Cocktails, Pesto, glaces	**Emulsionner** Mayonnaise cocktails **Mélanger** Pâte légère Fromage blanc **Pürieren** Réduire en purée Purée de pommes de terre	**Broyer** Viande crue, légèrement congelée.	**Battre** Blancs d'oeuf chantilly sauces cocktails	**Noisettes** (ne pas remplir le chopper complètement de noisettes afin que les couteaux ne bloquent pas) fromage céreales **Broyer** Ail, fines herbes **Réduire en purée** poisson

Montage
Emboîter la tige du mixeur avec les couteaux désirés sur la partie moteur et bien serrer par une rotation.

Remplacement des couteaux
Attention, les couteaux de la tige du mixeur sont aiguisés ainsi que ceux du chopper! Par principe débrancher l'appareil.
Emboîter les couteaux verticalement sur l'arbre de telle sorte que la broche de l'arbre aille bien dans l'évidement des couteaux. Pour retirer, on utilisera la détente.
Pour ce qui est du chopper, posez la partie moteur sur l'axe du chopper.

Manipulation

Mélanger des petites quantités dans des petits récipients, des grosses dans des grands récipients. Des récipients étroits et hauts sont mieux appropriés que des bas et larges.
Allumez l'appareil seulement lorsque vous avez le mixeur plongeant dans le récipient.
On peut préparer des grandes quantités de soupe, de sauce etc. directement dans la casserole.
Attention : Risques de projections
Que vous travailliez dans la casserole ou dans le bol, toujours tourner le mixeur en partant du fond vers les rebords du récipient en soulevant l'appareil de temps en temps afin qu'il y ait une circulation des produits alimentaires. En cas d'aliments plus durs, ne pas appuyer le mixeur trop fortement sur les aliments afin de ne pas surcharger le moteur.
S'il y a peu de liquide dans le récipent, il faudrait le tenir incliné afin qu'il n'y ait pas trop de projections.
Pour battre la crème chantilly ou la mayonnaise
On pose le mixeur quelques secondes sur le fond du récipient et on le tire incliné vers le haut.
On le fait plusieurs fois jusqu'à avoir obtenu la consistance voulue.
Pour éviter des projections,réglez le régulateur de vitesses sur une faible et appuyez sur la touche pour vitesse normale. Au bout d'1 minute env. vous pourrez appuyer sur la touche turbo pour continuer à la vitesse maximum.

Réglages

(tours/min = t/m)
Turbo 16.000 t/m faire mousser des soupes
Maxi 13.000 t/m hacher la viande
Mini 4.000 t/m pour la chantilly
Les vitesses intermédiaires sont env. 2.000 t/m + -
Avec le temps, vous accumulerez les valeurs par l'expérience.
Appuyez sur la touche pour vitesse normale ou sur la touche turbo pour allumer l'appareil.
En appuyant sur la vitesse normale, vous pourrez la régler à l'aide du régulateur de vitesse. Plus la vitesse est élevée, plus la durée d'utilisation est courte.
Avec la touche turbon, il n'est pas possible de régler la vitesse.

Nettoyage

Enlevez en tournant la tige du mixeur du moteur et tenez-la sous l'eau chaude ou mettez-la dans le lave-vaisselle.
Ne plongez pas la partie moteur dans l'eau mais essuyez-la avec un torchon humide.
Tirer sur les couteaux seulement avec la détente afin d'éviter de vous blesser.
Les pièces du chopper sont également appropriées au lave-vaisselle.
Enlever l'anneau de caoutchouc qui se trouve sur le chopper afin de pouvoir nettoyer l'appareil à fond.

Evacuation correcte de ce produit:

Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables Au sein de l'EU, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimintation des déchets non-contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-lea opoù vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tél.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tél.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électricien qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.

Algemeen

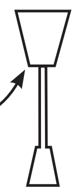
Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Aansluiting

Uitsluitend op de op het typeaanduidingplaatje vermelde wisselspanning aansluiten.

Veiligheidsinstructies

- Apparaat in overeenstemming met de op het typeaanduidingplaatje vermelde gegevens aansluiten en bedienen.
- De stekker nooit met natte handen vastgrijpen.
- Snoer vóór gebruik volledig afwikkelen.
- Uitsluitend gebruiken wanneer toevoerleiding en apparaat geen beschadigingen vertonen. Telkens vóór gebruik controleren!
- Toevoerleiding op een veilige afstand van hete onderdelen houden.
- Stekker telkens na gebruik of in geval van (een) fout(en) uittrekken.
- Ruk niet aan de netaansluitingsleiding. Laat deze niet aan randen schuren en knel deze niet af.
- Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen moeten worden gesurveilleerd om te garanderen dat zij van niet gespeel het apparaat zijn.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na een verkeerde werking, bijvoorbeeld wanneer het op de grond gevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor een foutief gebruik, waarvan door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing sprake is.
- Om gevaren te vermijden, mogen reparaties van het apparaat, zoals bijvoorbeeld de uitwisseling van een beschadigde toevoerleiding, uitsluitend door onze klantenserviceafdeling of door een gespecialiseerde firma uitgevoerd worden.
- Het apparaat is tot aan de onderkant van de handgreep waterdicht. Neem echter de hierna volgende aanwijzingen in acht:
- Dompel het apparaat nooit verder in vloeistof dan tot aan de onderkant van de bovenste kegel. Indien dit toch al eens per vergissing gebeurt, mag het apparaat niet meer ingestoken worden, maar moet het met het oog op een reparatie aan een vakman overhandigd worden.



- Bewaar het apparaat op een koele en droge plaats in uw keuken.
- Trek de stekker uit wanneer u de ebschermende kap of de werkonderdelen hanteert.
- Trek de stekker uit wanneer het apparaat niet gebruikt wordt voordat u de werkonderdelen aanbrengt of verwijdert.
- Neem de roterende onderdelen van het apparaat wanneer u het apparaat buiten een schaal reinigt.
- Het apparaat pas inschakelen wanneer de staaf zich in een karaf, een pot of in één of andere schaal bevindt.
- Vermijd ieder contact van de messen door vingers, haar, kleding, deegkrabber, messen en ander gereedschap, omdat daardoor verwondingen veroorzaakt zouden kunnen worden.
- Als de messen beschadigd zijn, mag u het apparaat niet meer gebruiken. De onderdelen moeten vervangen worden.
- Wanneer u met het apparaat zware werkzaamheden verricht, kan de behuizing warm worden. De meeste werkzaamheden zijn in ieder geval in luttele seconden afgehandeld. Wanneer de behuizing echter meer dan lauw wordt, laat u het apparaat afkoelen.
- Maak uitsluitend gebruik van originele toebehoren en reserveonderdelen. In het andere geval kan de fabrikant niet aansprakelijk gesteld worden voor beschadigingen of verwondingen. Voordat u de chopper gebruikt, vergewist u zich dat er zich geen vreemde objecten in de maalschaal bevinden.
- Het apparaat enkel met gesloten deksel gebruiken.
- Het apparaat maximaal 2 minuten lang laten draaien. Daarna minstens 5 minuten lang laten afkoelen.
- Het apparaat nooit of naast een heet oppervlak (bijvoorbeeld kookplaat) zetten, maar uitsluitend op een effen, stabiele ondergrond gebruiken.

				
Fijnhakken Vers fruit, groenten, rauwkost, müsli, uien licht bevroren fruit. **Mixen** Soepen, sausen, mixdrankjes, pesto, ijs	**Emulgeren** Mayonaise Mixdrankjes **Roeren** Lichte deeg Kwark **Pureren** Aardappelpuree	**Fijnhakken** Rauw vlees Lichtjes bevroren	**Kloppen** Eiwit Room Sausen Mixdrankjes	**Malen** Noten (bij noten de chopper niet overdreven veel. vullen opdat de messen niet blokkeren) Kaas, Granen **Fijnhakken** Knoflook, Kruiden **Pureren** Vis

Montage

De mixstaaf met het gewenste mes op het motorgedeelte spelden en met een draaiende beweging vasttrekken.

Uitwisseling van de messen

Opgelet, de messen aan de staafmixer en aan de chopper zijn scherp! In principe het apparaat van de stroom verbreken.
De messen loodrecht op de as spelden, zodat de meeneempen van de as in de mesuitsparing past. Om af te trekken, maakt men gebruik van de aftrekhefboom.
Bij de chopper zet u het motorgedeelte op de as van de chopper.

Bediening:

Kleine hoeveelheden in kleine schalen, grote hoeveelheden in grote schalen mixen.
Smalle, hoge schalen zijn beter dan brede lage schalen.
Het apparaat pas inschakelen wanneer u met de mixerstaaf in de schaal bent.
Grote hoeveelheden soep, saus etc. kan men direct in een kookpan bereiden.
Opgelet: spatgevaar
Ook in de kookpan of in de mixbeker de mixer altijd cirkelvormig, beginnend vanaf de bodem, langs de rand van de schaal bewegen. Daarbij altijd opnieuw het apparaat lichts optillen, zodat er een circulatie van de levensmiddelen ontstaat. Bij vastere levensmiddelen aan het begin van de mixer niet te stevig op het levensmiddel drukken, opdat de motor niet overbelast wordt.
Indien er een beetje vloeistof in de schaal is, dient men deze schuin te houden, opdat men niet te veel spatten maakt.
Bij het kloppen van slagroom of mayonaise zet men enkele seconden lang de mixerstaaf op de bodem van de schaal en trekt men vervolgens de mixer schuin naar boven. Dat herhaalt men meerdere keren totdat de gewenste consistentie bereikt is.
Om spatten te voorkomen, schakelt u de snelheidsregelaar naar een lage snelheid over en drukt u de toets voor een normale snelheid in. Na ca. 1 minuut kunt u de turbotoets indrukken om met maximumsnelheid door te gaan.

Instellingen:

(toeren/min = t/m):

Turbo	16.000 t/m	Opschuimen van soepen
Max.	13.000 t/m	Fijnhakken van vlees
Min.	4.000 t/m	Voor room

De tussentrappen zijn ca. +/- 2.000 t/m.
Druk de toets voor normale snelheid of de turbotoets in om het apparaat in te schakelen.
Wanneer de normale snelheid ingedrukt wordt, kunt u deze met de snelheidsregelaar instellen. Hoe hoger de snelheid, hoe korter de verwerkingstijd is.
Bij de turbotoets kan de snelheid niet aangepast worden.

Reiniging:

Draai de mixstaaf van het motorgedeelte en houd de mixstaaf onder heet water of doe deze in de vaatwasmachine. Het motorgedeelte niet in water dompelen, maar vochtig schoonvegen.
De messen uitsluitend met de aftrekhefboom aftrekken om verwondingen te vermijden.
De onderdelen van de chopper zijn eveneens geschikt om in de vaatwasmachine afgewassen te worden.
De rubberen ring aan de chopper verwijderen, opdat de schaal grondig gereinigd kan worden.

Correcte afvalverwijdering van dit product:

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.
Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking
Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen.

Verpakking van het apparaat:
· Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven.
· Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.

PS PP PE

In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'uso domestico. Non è perciò adatto ad utilizzi di tipo industriale o commerciale. Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle per il futuro e per l'eventuale utilizzo di altre persone.

Norme di sicurezza

- Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che il voltaggio dell'impianto elettrico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio stesso.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima di ogni utilizzo.
- Controllare prima di ogni utilizzo che l'apparecchio o il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Tenere lontano il cavo di alimentazione dalle fonti di calore.
- Disconnettere sempre l'apparecchio dopo l'utilizzo o in caso di malfunzionamento.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione
- L'apparecchio non è adatto all'utilizzo, senza supervisione di un adulto o di una persona responsabile della loro sicurezza, da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche o mentali, o che non abbiano la necessaria esperienza e conoscenza riguardo al funzionamento dell'apparecchio stesso. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina o il cavo di alimentazione nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danneggiamento.
- Il produttore non è responsabile di danni causati dall'utilizzo dell'apparecchio non conforme alle indicazioni.
- Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- L'apparecchio è resistente all'acqua solo fino al margine inferiore dell'impugnatura.
- Non immergere l'apparecchio mai e in nessun liquido oltre l'estremità inferiore del cono. In caso succeda per sbaglio, interrompere l'utilizzo ed inviare l'apparecchio ad un centro autorizzato per la riparazione.
- Tenere l'apparecchio in cucina in un luogo fresco e asciutto.
- Disconnettere l'apparecchio dalla corrente mentre si maneggiano le varie componenti dell'apparecchio stesso.
- Rimuovere le componenti ruotanti per sciacquare l'apparecchio.
- Accendere l'apparecchio solo quando la lama del mixer è all'interno di una terrina o di qualche tipo di contenitore.
- Per non incorrere nel pericolo di ferirsi è consigliabile evitare ogni contatto delle lame con dita, capelli, coltelli o altri attrezzi.
- In caso di danneggiamento non usare le lame che andranno sostituite.
- Dopo un utilizzo prolungato l'apparecchio può riscaldarsi. Nella maggior parte dei casi sono sufficienti alcuni secondi di lavoro del mixer. Se l'apparecchio dovesse essere utilizzato più a lungo e si surriscaldasse è consigliabile fermarsi e lasciare che si raffreddi prima di terminare il lavoro.
- Il produttore non risponde di eventuali danni nel caso vengano utilizzati accessori o ricambi non originali. Prima di usare lo sminuzzature assicuratevi che non ci siano oggetti estranei all'interno del contenitore.
- Tenere sempre il coperchio chiuso quando si utilizza lo sminuzzature.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 2 minuti, dopodiché lasciarlo raffreddare per almeno 5 minuti.
- Non appoggiare l'apparecchio vicino o sopra superfici calde. Utilizzare l'apparecchio solo su superfici piatte e stabili.

				
Affettare Frutta fresca, verdure, cereali, cipolle, frutta semicongelata (attenzione: nessun frutto con nocciolo) **Frullare** Zuppe, salse, drink, pesto, ghiaccio.	**Emulsioni** Maionese, drink **Mescolare** Impasto leggero, cagliata **Schiacciare** Pure di patate	**Tritare** Carne cruda	**Sbattere** Albume, panna, salse, drink	**Macinare** Frutta secca, formaggio, cereali **Tritare** Aglio, erbe **Schiacciare** Pesce

Assemblaggio

Il gambo con la lama prescelta deve essere inserito sul corpo motore e girato fino all'incastro.

Sostituzione delle lame

Attenzione! Le lame del frullatore e dell'affettatore sono estremamente affilate. Staccare sempre la spina prima di sostituirle o maneggiarle.

Posizionare la lama verticalmente rispetto al fusto ed in maniera che il gancio dello stesso si inserisca nell'apertura della lama. Per rimuovere la lama utilizzare sempre l'apposito attrezzo. Per le lame affettatrici mettere il corpo motore direttamente sul fusto.

Utilizzo

Frullare piccole quantità in scodelle piccole e grandi quantità in scodelle grandi. Meglio utilizzare scodelle strette e alte. Accendere l'apparecchio solo quando il frullatore è all'interno della scodella.
Grandi quantità di cibo come zuppe o salse , possono essere lavorate direttamente nella pentola.
Attenzione: pericolo schizzi
Muovere il frullatore sempre circolarmente dal centro verso i lati della scodella. Per favorire la circolazione del cibo tenere il frullatore leggermente alzato rispetto al fondo della scodella. Se si lavora cibo particolarmente solido non premere troppo il mixer per evitare il surriscaldamento del motore.
Tempo di lavorazione per la carne cruda circa 30 secondi.
Se si lavora una piccola quantità di liquido inclinare leggermente la scodella per evitare schizzi eccesivi.
Per montare la panna o lavorare la maionese, tenere il mixer sul fondo della scodella e muoverlo lentamente verso l'alto fino al raggiungimento della consistenza desiderata.
Per evitare schizzi iniziare la lavorazione alla velocità minima per poi passare alla normale ed infine dopo circa 1 minuto alla velocità massima "turbo".

Regolazione

(rpm=giri al minuto)

Turbo	16.000 rpm es. vellutate
Max	13.000 rpm es. carne macinata
Min	4.000 rpm es. panna montata

Le velocità intermedie sono a +/- 2.000 rpm
Premere il pulsante per la velocità normale o "turbo" per accendere l'apparecchio.
Premendo il pulsante per la velocità normale sarà possibile regolare la velocità tramite il selezionatore di velocità. Più alta la velocità e meno sarà il tempo di lavorazione necessario.
Premendo il pulsante "turbo" non sarà possibile regolare la velocità.

Pulizia

Ruotare il fusto del mixer per separarlo dal corpo motore e lavarlo sotto l'acqua calda o metterlo in lavastoviglie. Non immergere il corpo motore in acqua, lavarlo solo con un panno umido. Per evitare il pericolo di ferirsi si raccomanda di rimuovere le lame sempre utilizzando l'apposito strumento.
Tutte le parti per affettare possono essere lavate in lavastoviglie.
Per facilitarne la pulizia rimuovere la base di gomma dalla scodella dell'affettatore.



Servizio clienti:

La preghiamo di rivolgersi al punto di vendita dove è stato acquistato il prodotto. Qualora questo non fosse possibile rivolgersi a: Schönhuber S.p.A. – Via Verdi,8 – 39031 Brunico (Tel.: 0474 571000).

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18

Art. Nr. 480-13044 Stand 08/2012